9.040 Morčacie prsia vyprážané
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
morčacie prsia			7,00	7,00	8,00	8,00	9,00	9,00
olej			2,50	2,50	3,00	3,00	3,50	3,50
vajcia			18	0,90	20	1,00	24	1,20
strúhanka			2,00	2,00	2,50	2,50	3,00	3,00
múka hladká			0,80	0,80	1,00	1,00	1,20	1,20
soľ			0,12	0,12	0,15	0,15	0,20	0,20
mlieko			1,00	1,00	1,25	1,25	1,50	1,50
hmotnosť porcie v g			85		95		110	

Receptúra

Výrobný postup

Morčacie prsia umyjeme pod tečúcou vodou, osušíme, nakrájame na porcie, mierne naklepeme a osolíme. Porcie mäsa obalíme v hladkej múke, vo vajciach rozšľahaných v mlieku a v preosiatej strúhanke. Vyprážame v horúcom oleji po oboch stranách.
Príloha: zemiaky na rôzny spôsob, zeleninové šaláty, kompóty.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A														
B	1729	415	19,76	27,4	15,3	22,0	0,9	52,3	1,4	0,026	0,1	0,1	0,1	4,2
C	2075	498	22,89	32,7	18,4	27,4	1,1	62,2	1,7	0,029	0,1	0,2	0,1	4,8
D	2427	582	26,15	38,2	21,5	32,9	1,3	73,0	1,9	0,035	0,1	0,2	0,1	5,4